GE0103MB

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

Planet First **100 % Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 1 2012-07-04 10:59:53

ESPAÑOL

ÍNDICE

Guía de búsqueda rápida 2
Horno 3
Panel de control 4
Accesorios 4
Uso de este manual de instrucciones 5
Información de seguridad importante 5
Descripción de los símbolos e iconos 5
Precauciones para evitar la posible exposición a una dosis excesiva de energía de microondas. 5
Instrucciones importantes de seguridad 6
Instalación del horno microondas 9
Configuración de la hora 9
Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema 10
Cocción/Recalentamiento 10
Configuración del modo de ahorro de energía 11
Niveles de potencia 11
Cómo detener la cocción 11
Ajuste del tiempo de cocción 11
Uso de la función auto recalentado y cocción 12
Uso de la función snacks para niños 13
Uso de la función de grill automático 14
Uso de la función de descongelación automática 15
Selección de la posición de la resistencia 16
Selección de los accesorios 16
Grill 16
Combinación de microondas y grill 17
Desconexión de la alarma 17
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 17
Guía de utensilios de cocina 18
Guía de cocción 19
Limpieza del horno microondas 27
Conservación y mantenimiento del horno microondas 27
Especificaciones técnicas 28

GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno.
Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón (Nivel de Potencia) una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.

3. Pulse el botón (Inicio).

Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

Si desea descongelar comida automáticamente.

1. Coloque la comida congelada en el horno.
Seleccione el tipo de comida que desee cocinar pulsando el botón **Descongelado Rápido** (Descongelado Rápido) una o más veces.

2. Ajuste el peso pulsando los botones (—) y (+).

3. Pulse el botón (Inicio).

Si desea añadir 30 segundos extra.

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+30 Seg.** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 2 2012-07-04 10:59:54

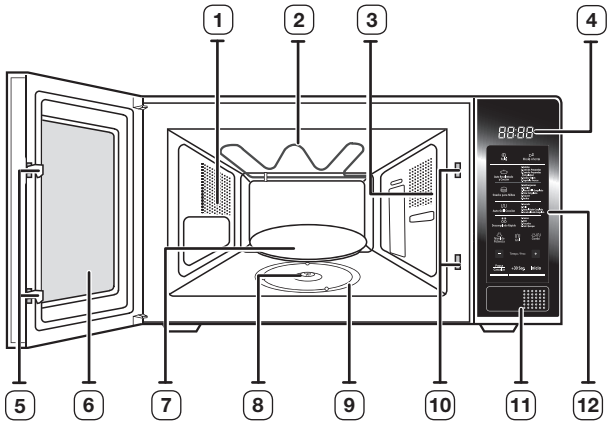
Si desea cocinar algo al grill.

1. Pulse el botón ( ).

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (−) y (+).

3. Pulse el botón ( ).

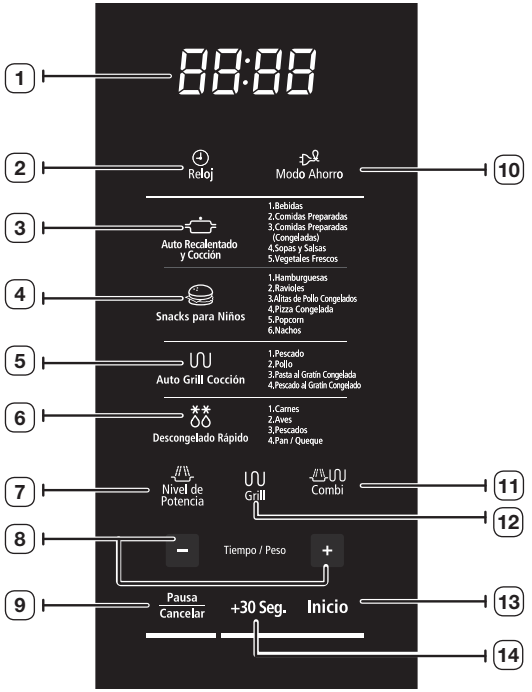
HORNO



1. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
2. GRILL
3. LUZ
4. PANTALLA
5. PESTILLOS DE LA PUERTA
6. PUERTA
7. PLATO GIRATORIO
8. ACOPLADOR
9. ARO GIRATORIO
10. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
11. BOTÓN DE APERTURA
12. PANEL DE CONTROL

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 3 2012-07-04 10:59:55

PANEL DE CONTROL



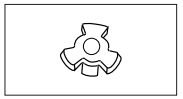
1. PANTALLA
2. BOTÓN RELOJ
3. BOTÓN AUTO RECALENTADO Y COCCIÓN
4. BOTÓN SNACKS PARA NIÑOS
5. BOTÓN AUTO GRILL COCCIÓN
6. BOTÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
7. BOTÓN NIVEL DE POTENCIA
8. BOTONES ARRIBA (+) / ABAJO (–) (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)
9. BOTÓN PAUSA Y CANCELAR
10. BOTÓN MODO AHORRO
11. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
12. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
13. BOTÓN DE INICIO
14. BOTÓN +30 Seg.

ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

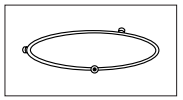
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.

   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



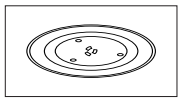
2. **Aro giratorio**, que se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



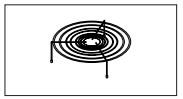
3. **Plato giratorio**, que se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla para grill**, que se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



NO ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 4 2012-07-04 10:59:55

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.
Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.
- Este horno microondas sólo se puede utilizar para calentar alimentos. Es sólo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

ADVERTENCIA — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.

PRECAUCIÓN — Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

- Advertencia: riesgo de incendio
- Advertencia: electricidad
- NO intentar.
- NO desmontar.
- NO tocar.
- Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.
- Importante
- Advertencia: superficie caliente
- Advertencia: material explosivo
- Seguir las indicaciones explícitamente.
- Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
- Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
- Notas

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS.

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 5 2012-07-04 10:59:57

(1) la puerta (curvada)
(2) las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Asegúrese de que estas precauciones se tengan siempre en cuenta.

⚠ ADVERTENCIA				
Sólo el personal cualificado debe modificar o reparar el horno.	✓	✓	✓	✓
No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓
No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio. (Sólo modelo de mostrador.)	✓	✓		
No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.	✓	✓		
No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico. Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.	✓	✓	✓	✓

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 6 2012-07-04 11:00:04

No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario. (Sólo modelo de mostrador.)	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.	✓	✓	✓	✓
Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.	✓	✓	✓	✓
ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.	✓	✓	✓	
ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.	✓		✓	✓
ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.	✓		✓	

ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones.	✓	✓	✓	✓
El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.	✓		✓	✓
ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.			✓	
Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.	✓	✓	✓	✓
El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.	✓	✓	✓	✓
Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.	✓	✓	✓	✓
Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible. Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. (Sólo modelos con la función de limpieza.)		✓	✓	
Los restos de los derrames deben eliminarse antes de efectuar la limpieza y durante ésta se pueden dejar dentro del horno los utensilios especificados en el manual. (Sólo modelos con la función de limpieza.)	✓	✓	✓	✓

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 7 2012-07-04 11:00:08

Después de la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado. (sólo modelo empotrado)	✓	✓	✓	✓
Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.		✓		
ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.		✓		
La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.		✓		
La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.		✓		

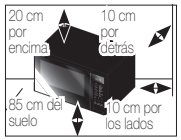
⚠ PRECAUCIÓN				
Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.	✓		✓	
No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que éstos se quemen.	✓		✓	✓
Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.	✓		✓	✓
Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.	✓	✓		✓
No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.			✓	
Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.	✓			✓
Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 8 2012-07-04 11:00:11

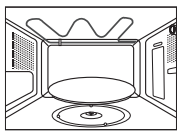
INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 clavijas, 220 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra ":0", "88:88" o "12:00".
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1. Para que aparezca la hora en...

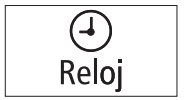
Formato de 24 horas
Formato de 12 horas

2. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar la hora.

3. Pulse el botón (Reloj).

4. Pulse los botones (—) y (+) para ajustar los minutos.

5. Pulse el botón (Reloj).



ESPAÑOL

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 9 2012-07-04 11:00:12

QUÉ HACER EN CASO DE DUDA O SI TIENE UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación

El horno no se inicia si pulsa el botón +30 Seg.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón +30 Seg.?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

El horno provoca interferencias con radios o televisores

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

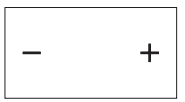
COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio. A continuación cierre la puerta.

1. Pulse el botón (Nivel de Potencia).

Resultado: Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción): Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón (Nivel de Potencia) hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.



3. Pulse el botón (Inicio).

Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 10 2012-07-04 11:00:12

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

- Pulse el botón **Modo Ahorro**.
- Para salir del modo de ahorro de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá la hora actual. El horno está operativo.

NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel Potencia	Salida	
	HORNO MICROONDAS	GRILL
ALTO	900 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

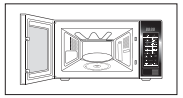
Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

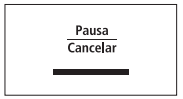
1. Para detenerla temporalmente:
Abra la puerta.

Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo (Inicio).



2. Para detenerla completamente:
Pulse el botón (Pausa Cancelar).

Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón (Pausa Cancelar).



También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón (Pausa Cancelar).

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

1. Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando una vez el botón **+30 Seg.** por cada 30 segundos que desee añadir.
Pulse una vez el botón **+30 Seg.** por cada 30 segundos que desee añadir.

2. Pulse el botón (Inicio).

ESPAÑOL

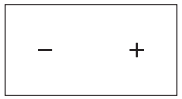
GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 11 2012-07-04 11:00:13

USO DE LA FUNCIÓN AUTO RECALENTADO Y COCCIÓN

La función Auto Recalentado y Cocción tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+). En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto Recalentado y Cocción** (Auto Recalentado y Cocción).

2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+).



3. Pulse el botón (Inicio).

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

USO DE LA FUNCIÓN AUTO RECALENTADO Y COCCIÓN

La siguiente tabla presenta los diversos programas de Auto Recalentado y Cocción, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.
Todos los programas se ejecutan sólo con energía microondas.

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
1	Bebidas Café, leche, té, agua (a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) / 300 ml (2 tazas) / 450 ml (3 tazas) / 600 ml (4 tazas)	1-2 min
	< Recomendaciones >		
	Vierta el líquido en tazas de cerámica y caliente sin cubrir. Si es una taza, coloque en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 o 4, en círculo. Deje calentar en el horno microondas. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).		
2	Plato combinado (refrigerado)	300-350 g / 400-450 g / 500-550 g	3 min
	< Recomendaciones >		
	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es ideal para comidas compuestas de 3 componentes. (Por ejemplo, carne con salsa, verduras y una guarnición como patatas, arroz o pasta).		
3	Comida preparada (congelada)	300-350 g / 400-450 g	4 min
	< Recomendaciones >		
	Compruebe si el plato de la comida congelada es adecuado para el microondas. Perfore el envoltorio de la comida preparada. Ponga la comida congelada en el centro. Este programa es ideal para comidas preparadas congeladas de 3 componentes (Por ejemplo, carne con salsa, verduras y una guarnición como patatas, arroz o pasta).		
4	Sopa/Salsa (refrigerada)	200-250 ml / 300-350 ml / 400-450 ml / 500-550 ml / 600-650 ml	2-3 min
	< Recomendaciones >		
	Vierta en un plato sopero profundo de cerámica o en un cuenco y cubra mientras se calienta y durante el tiempo de espera. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.		
5	Verduras frescas	200-250 g / 300-350 g / 400-450 g / 500-550 g / 600-650 g / 700-750 g	3 min
	< Recomendaciones >		
	Pese las verduras después de lavar, limpie y corte en porciones parecidas. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua para cocinar 100-250 g, añada 45 ml (3 cucharadas) para 300-450 g y añada 60-75 ml (4-5 cucharadas) para 500-750 g. Remueva después de la cocción. Cuando cocine cantidades mayores, remueva una vez durante la cocción.		

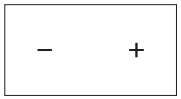
GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 12 2012-07-04 11:00:13

USO DE LA FUNCIÓN SNACKS PARA NIÑOS

La función Snacks para Niños tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+). En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Snacks para Niños** (Snacks para Niños).

2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+).



3. Pulse el botón (Inicio).

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

USO DE LA FUNCIÓN SNACKS PARA NIÑOS

La siguiente tabla presenta programas automáticos para los tipos de comida y snacks preferidos por los niños. Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1, 2, 5 y 6 se ejecutan sólo con energía microondas. Los programas 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
1	Hamburguesa (fría)	150 g (1 unid.) / 300 g (2 unid.)	1-2 min
	< Recomendaciones >		
	Coloque la hamburguesa (panecillo con una porción de ternera) o la hamburguesa con queso en papel de cocina. Si es una hamburguesa, colóquela en el centro del plato giratorio. Si son dos, colóquelas una frente a la otra en el plato giratorio. Una vez recalentada, adórnela con lechuga, rodajas de tomate, aliños y especias.		
2	Mini raviolis (fríos)	200-250 g / 300-350 g	3 min
	< Recomendaciones >		
	Coloque los mini raviolis preparados y fríos en un plato de plástico resistente al microondas en el centro del plato giratorio. Perfore el envoltorio del producto preparado o cubra el plato de plástico con envoltorio para microondas. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Este programa es ideal para raviolis y para fideos en salsa.		
3	Alitas de pollo congeladas	250-300 g / 350-400 g / 450-500 g	3 min
	< Recomendaciones >		
	Coloque las alitas de pollo preparadas y congeladas o los muslitos (precocinados y especiados) en la parrilla metálica con la piel hacia abajo. Colóquelos en círculo y deje el centro despejado. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido.		
4	Snacks de pizza congelados	150 g (4-6 unid.) / 250 g (7-9 unid.)	-
	< Recomendaciones >		
	Coloque uniformemente en la parrilla las minipizzas o miniquiches congeladas.		
5	Palomitas de maíz	100 g	-
	< Recomendaciones >		
	Utilice un producto de palomitas especial para horno microondas. Siga las instrucciones del fabricante del producto y coloque la bolsa en el centro del plato giratorio. Durante este programa los granos de maíz explotarán y la bolsa aumentará de volumen. Tenga cuidado al sacar y abrir la bolsa caliente.		
6	Nachos	125 g	-
	< Recomendaciones >		
	Ponga los nachos en un plato de cerámica llano. Ponga 50 g de queso cheddar rallado y especias por encima. Colóquelos en el plato giratorio.		

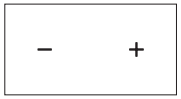
GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 13 2012-07-04 11:00:13

USO DE LA FUNCIÓN DE GRILL AUTOMÁTICO

La función de grill tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el número de raciones pulsando los botones (—) y (+). En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto Grill Cocción** (Auto Grill Cocción).

2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+).



3. Pulse el botón (Inicio).

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

USO DE LA FUNCIÓN DE GRILL AUTOMÁTICO

La siguiente tabla presenta los 4 programas de grill automático. Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Siga las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones. Todos los programas se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Código	Alimento	Tamaño ración	Tiempo reposo
1	Pescado asado	200-300 g (1 unid.) / 400-500 g (2 unid.) 600-700 g (2-3 unid.) / 800-900 g (3 unid.)	3 min
	< Recomendaciones >		
	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Ponga un pescado en diagonal sobre la parrilla. Pongas dos pescados uno junto al otro (cabeza con cola) sobre la parrilla. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.		
2	Pollo troceado	200-300 g (1 unid.) / 400-500 g (2 unid.) 600-700 g / (2-3 unid.) / 800-900 g (3-4 unid.)	3 min
	< Recomendaciones >		
	Unte con aceite las piezas de pollo y sazone con pimienta, sal y pimentón. Coloque en la parrilla superior con la parte de la piel hacia abajo. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido.		
3	Gratinado congelado de pasta	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3-4 min
	< Recomendaciones >		
	Coloque el gratinado de pasta congelada en una bandeja de pyrex de tamaño adecuado. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Este programa es ideal para el gratinado de pasta congelada como lasaña, macarrones o canalones.		
4	Gratinado de pescado congelado	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3-4 min
	< Recomendaciones >		
	Coloque el gratinado de pescado en una bandeja de pyrex de tamaño adecuado. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Este programa es adecuado para productos como filetes de pescado con guarnición de verduras y salsa.		

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 14 2012-07-04 11:00:13

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

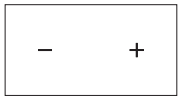
La función Descongelado rápido permite descongelar carne, aves, pescado y pan/pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelado Rápido** (Descongelado Rápido).

2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando los botones (—) y (+).



3. Pulse el botón (Inicio).

Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función Cocción / Recalentado del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 10 para obtener más detalles.

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves o el pescado en un plato de cerámica.

Código	Alimento	Cantidad	Tiempo reposo (min)
1	Carne	200 - 2000 g	20-60
	< Recomendaciones >		
	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.		
2	Aves	200 - 2000 g	20-60
	< Recomendaciones >		
	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.		
3	Pescado	200 - 2000 g	20-50
	< Recomendaciones >		
	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado.		
4	Pan/Pasteles	125 - 1000 g	5-30
	< Recomendaciones >		
	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.		

Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte las páginas 23-24.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 15 2012-07-04 11:00:14

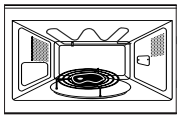
SELECCIÓN DE LA POSICIÓN DE LA RESISTENCIA

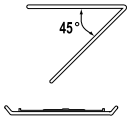
La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

- Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + Grill combinada.

Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

1. Para que aparezca la hora en...	Debe...
Posición horizontal (grill o microondas + Grill combinada)	• Tire de la resistencia hacia usted • Empuje hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno
Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º y lo limpie.	

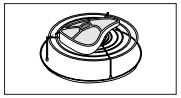




SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno.



Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 18.

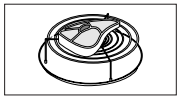
GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

1. Precaliente el grill a la temperatura necesaria pulsando el botón **Grill** ( ) y ajuste el tiempo de precalentamiento pulsando los botones (—) y (+).

2. Pulse el botón ( ).

3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.



4. Pulse el botón **Grill** ( ).

   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:

5. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+). El tiempo de grill máximo es 60 minutos.

5. Pulse el botón ( ).

   Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado.
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 16 2012-07-04 11:00:14

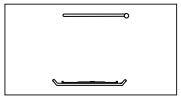
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

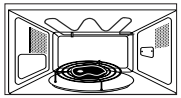
Utilice **SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Compruebe que el alimento que se calienta esté en posición horizontal; consulte la página 16 si desea más detalles.



2. Abra la puerta del horno. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



3. Pulse el botón **Combi** (Combi).

Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(Combi) (modalidad microondas y grill)
600 W (potencia de salida)

Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** (Combi) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

No puede ajustar la temperatura del grill.

4. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones (—) y (+) según sea necesario.
El tiempo de grill máximo es 60 minutos.

5. Pulse el botón (Inicio).

Resultado: La cocción por combinación dará comienzo.
Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones (Pausa Cancelar) y (Inicio) al mismo tiempo.

Resultado:
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para conectar de nuevo la alarma, vuelva a pulsar los botones (Pausa Cancelar) y (Inicio) al mismo tiempo.

Resultado:
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

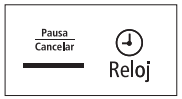
- El horno volverá a funcionar con el pitido.

CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.

1. Pulse los botones (Pausa Cancelar) y (Reloj) al mismo tiempo.

Resultado:
- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".



2. Para desbloquear el horno, vuelva a pulsar los botones (Pausa Cancelar) y (Reloj) al mismo tiempo.

Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 17 2012-07-04 11:00:15

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : **Especificaciones**
✓✗ : **Usar con precaución**
✗ : **Inseguro**

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 18 2012-07-04 11:00:15

GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 19 2012-07-04 11:00:15

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Deje cocer tapado.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Deje cocer tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos regulares. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (850 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5-5½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250 g	3½-4	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3-3½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	2½-3	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	3-3½	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	4-4½	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	4½-5	3	Corte en dados pequeños.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 20 2012-07-04 11:00:15

GUÍA DE COCCIÓN DE VERDURAS FRESCAS

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos
Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos
Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 850 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera
Cuando recaliente los alimentos por primera vez, resulta útil anotar el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.

LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliente sin cubrir. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN: La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 21 2012-07-04 11:00:15

Guía para el doble recalentado

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Sopa (refrigerada)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Vierta en dos platos de cerámica profundos y cubra. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Arroz y pollo al curry (frío)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Coloque la comida de dos componentes fríos en dos platos de cerámica. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.
Comida de plato único (fría)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Coloque la comida compuesta por 2-3 componentes fríos en dos platos de cerámica llanos. Cubra con film transparente para microondas. Coloque un plato directamente en el plato giratorio y el otro en la parrilla.
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de 1 taza, coloque en el centro. Si son 2, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Comida preparada (refrigerada)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 22 2012-07-04 11:00:15

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Deje cocer tapado. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de servir, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. a 1 min. 10 seg.	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido descongelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 23 2012-07-04 11:00:15

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7-8		
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 unid.)	14-15	15-60	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	32-34		
Pescado				
Filetes de pescado/ pescado entero	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Disponga el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica llano. Ponga las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 unid. 4 unid.	1-1½ 2½-3	5-20	Distribuya los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ Sandwiches	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	500 g	7-9		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:
Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente.
En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Utensilios para cocinar con microondas + Grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, Los utensilios de cocina deben ser resistentes al fuego.
No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + Grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para gratinarse. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:
Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + Grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio.
Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 24 2012-07-04 11:00:15

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Hora	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Panecillos (cada uno aprox. 50 g)	2 4	Microondas + Grill Microondas + Grill	300 W + Grill 2½-3 300 W + Grill 2½-3	Grill sólo 2-3 Grill sólo 2-3	Ponga los panecillos formando un círculo, con la parte inferior hacia arriba, directamente en el plato giratorio. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes/ Pan de ajo	200-250 g (1 unid.)	Microondas + Grill	450 W + Grill 3½-4	Grill sólo 2-3	Coloque la baguette diagonalmente sobre papel de horno, en la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado de pescado	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Coloque el gratinado de pescado congelado en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

Guía de grill automático para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 1-2 minutos. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 unid. (25 g cada una)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 unid.	Sólo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 unid.) 400 g (4 unid.)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla.
Tostada de tomate y queso	4 unid. (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 unid. (300 g) 4 unid. (600 g)	450 W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga 2 tostadas, una frente a la otra, directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos
Patatas asadas	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (refrigeradas)	500 g	450 W + Grill	9-11	8-9	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla. Después de la cocción, deje reposar durante 2-3 minutos.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 25 2012-07-04 11:00:15

Alimentos frescos	Cantidad	Nivel	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Trozos de pollo	450 g (2 unid.) 650 g (2-3 unid.) 850 g (4 unid.)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Pollo asado	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba directamente en el plato giratorio. Tras asarlos deje reposar 5 minutos.
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 unid.)	Sólo grill	10-12	8-9	Unte las chuletas con aceite y añada especias. Colóquelas en círculo sobre la parrilla. Una vez hechas al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 unid.) 500 g (4 unid.)	Microondas + Grill	(300 W + Gril) 6-7 (300 W + Grill) 8-10	(Grill sólo) 5-6 (Sólo grill) 7-8	Unte los filetes con aceite y añada especias. Coloque en círculo sobre la parrilla. Después de la cocción a la parrilla, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro (cabeza con cola) sobre la parrilla.
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g) 4 manzanas (aprox. 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 850 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Ponga la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ a 4½ minutos a una potencia de 850 W hasta que el glaseado se transparente. Remueva dos veces durante la cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Deje cocer tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remueva varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Deje reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 26 2012-07-04 11:00:15

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aro giratorio

Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

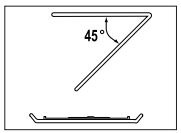
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuague y seque.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuague y seque.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que ninguna partícula:

- no se acumulen
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 ° y lo limpie.



CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite NUNCA la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

SAMSUNG

EL ENCHUFE DE CONEXIÓN DE ESTE PRODUCTO ESTA ACORDE AL CONSUMO ELÉCTRICO DE ESTE APARATO POR LO TANTO DEBE SER CONECTADO A UN ENCHUFE HEMBRA DE LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS QUE EL ENCHUFE MACHO POSEE

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 27 2012-07-04 11:00:16

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	GE0103MB
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1400 W 1300 W 2700 W
Potencia de salida	100 W / 900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P (31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 512 x 297 x 391 mm 336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso Neto	 16 kg aprox.

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
ARGENTINE	0800-333-3733	www.samsung.com
BRAZIL	0800-124-421 4004-0000	
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864) From mobile 02-482 82 00	
BOLIVIA	800-10-7260	
COLOMBIA	01-8000112112	
COSTA RICA	0-800-507-7267	
DOMINICA	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-7267	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013	
HONDURAS	800-27919267	
JAMAICA	1-800-234-7267	
NICARAGUA	00-1800-5077267	
PANAMA	800-7267	
PERU	0-800-777-08	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	

N.º de código: DE68-03886E

GE0103MB_XZS_DE68-03886E_ES.indd 28 2012-07-04 11:00:17